

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FORTANT DE FRANCE Terroir d'Altitude Viognier

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 6,30€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Sélection parcellaire, récolte nocturne à parfaite maturité. Égrappage, pressurage progressif avec sélection des jus de presses, stabulation sur bourbes de 2 jours. Vinification séparée, sous-bois de chêne français. Fermentation à basse température, élevage de 6 mois sur lies fines avec bâtonnages réguliers, puis assemblage.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 25 000

Élevage : Cuve inox, cuve béton

Méthode de culture : Raisonnée

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune bouton d'or.

Nez : Bouquet généreux, complexe, abricot frais, fleur de vigne.

Bouche : Riche, onctueuse, fruits exotiques, finale longue, ronde et gourmande, fruits noirs frais.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Nems, « pad thaï », abricots pochés à la vanille.

Conditionnement : 75 cl



FORTANT DE FRANCE - 9 quai Paul Riquet - 34200 SÈTE
+33 (0)4 67 80 90 90 - info@fortant.com - www.fortant.com